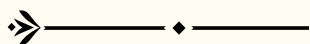


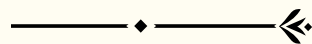
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault &
Millau



MENU

DE LA SEMAINE A MIDI

DU 22 AU 25 AVRIL

prix unique

26
CHF



ENTRÉES

SOUPE FROIDE DE CAROTTES A L'ANETH

TABOULE DE BOULGHOUR AU CITRON



PLATS

LOTTE DE MER ET RAMEN DE LEGUMES
DE PRINTEMPS

FOCACCIA, LEGUMES AU CHARBON
VEGETAL ET FROMAGE DE CHEVRE
GRILLE

PENNE DE POULET A L'ESTRAGON



DESSERT ET FROMAGES

TIRAMISU MAISON 5.-
SELECTION DE FROMAGES 7.-

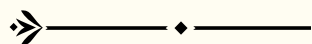
PROVENANCE DES VIANDES :
BOEUF SUISSE ET POLOGNE
VEAU SUISSE
FRUITS DE MER ESPAGNE
VOLAILLE SUISSE
COCHON SUISSE



SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS LE PRECISER LORS DE LA PRISE DE
COMMANDE.



LE BISTRO
DES COPAINS

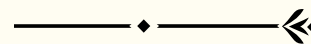


AU TERMINUS

BISTRO



Gault &
Millau



NOTRE VIGNERON DU MOIS D'AVRIL 2025
CAVE ADRIEN & MAURICE ZUFFEREY

	1dl	bt
CHARDONNAY	6.5	48.-
PETITE ARVINE	8.-	59.-
MERLOT	8.-	59.-
PINOT NOIR	6.5	48.-

Adrien
&
Maurice
Zufferey
vignerons
encaveurs



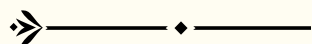
LES CLASSICS DU TERMINUS

	1dl	bt
FENDANT LES FLEURS, DOMAINE ROUVINEZ	5.-	38.-
GAMAY PRIMUS CLASSICUS, CAVE ORSAT	5.-	38.-
NEZ NOIR ROSÉ, DOMAINE ROUVINEZ	5.-	38.-
COEUR DE DOMAINE BRUT, DOMAINE ROUVINEZ	11.-	76.-
PROSSECO BRUT	7.-	52.-

JE BOIRAI DU LAIT LE JOUR OÙ LES VACHES
MANGERONT DU RAISIN!



LE BISTRO
DES COPAINS

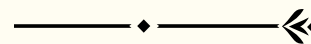


AU TERMINUS

BISTRO



Gault &
Millau



NOS VINS ORPHELINS !

	bt
JOHANNISBERG, JOHN-MIKE FAVRE 2022	44.-
JOHANNISBERG, CAVE DE LA PIERRE 2023	48.-
JOHANNISBERG ARDEVAZ 2022	44.-
FENDANT MONT-D'OR 2022	44.-
FENDANT DENIS MERCIER 2022	42.-
RIESLING, CAVE LES BERNUNES 2022	46.-
MUSCAT, DOMAINE DES CRÊTES 2022	46.-
AMIGNE DE VETROZ, J-RENE GERMANIER 2021	46.-
COEUR DE DOMAINE, DOMAINE ROUVINEZ 2020	89.-
TOURMENTIN, DOMAINE ROUVINEZ 2014	89.-
TOURMENTIN, DOMAINE ROUVINEZ 2022 MAGNUM	145.-
COEUR DE DOMAINE BLANC, DOMAINE ROUVINEZ 2013	89.-
PETITE ARVINE, CLÉMENT LUISIER 2023	56.-
BARBERA D'ALBA, MAURO MOLINO 2023	56.-
SYRAH, J-L MATHIEU 2022	56.-
VALPOLICELLA RIPASSO RESERVE 2018	56.-
BRUNELLO DI MONTALCINO 2017	56.-
NEBBIOLO 2017	56.-

JE BOIRAI DU LAIT LE JOUR OÙ LES VACHES
MANGERONT DU RAISIN!





LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS

Gault &
Millau

BISTRO



POUR VOUS METTRE EN APPETIT

- LA TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 16.-
- PLANCHETTE DES COPAINS 29.-
Boucherie Crettaz et Saint-André
- OS A MOELLE FLAMBÉ A L'ABRICOTINE 16.-
- CROQUETAS DU CHEF JORGE 5.-/Pce
- “CAP I POTA” AUX ESCARGOTS...OU PAS... 21.-
Croustillant de Tête, pieds et tripes de veau
- TARTINE TARTARE DE BOEUF 19.-/32.-
Coupé au couteau et rebibe d'alpage sur tartine
- OEUF MAYO AU FOIE GRAS ET YUZU 21.-
- VICHYSOISE D'ASPERGES BLANCHES DE SAILLON 21.-
- ARTICHAUT GRILLÉ 14.-
Farcis au tartare de tomate et herbes fraîches
- JAMBON DE PATANEGRA 50gr 21.-
- SARDINES LA BRUJULA N°31 19.-
- LA SALADE VERTE/MÊLÉE 8./12.-

POUR LES BECS A SUCRE

- LE FLON SAVIESAN 16.-
- MERINGUES DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE 14.-
- NOTRE SELECTION DE FROMAGES 4.-/pièce
De la famille Cordonnier à Lens et Stéphane Robyr à Chermignon
- SORBET ABRICOT ABRICOTINE 12.-
- CHOCOLAT DU MOMENT 14.-

BOEUF SUISSE ET POLOGNE
VEAU SUISSE
POULPE ESPAGNE
VOLAILLE SUISSE
COCHON SUISSE
AGNEAU SUISSE

POUR VOUS REGALER

- LE FILET DE BŒUF 220GR CHF 54.-
Parmentier de pommes de terre, légumes croquants
- TOMAHAWK DE BOEUF WOLOWINA 1.3KG CHF 140.-
- SECRETO DE PATA NEGRA 56.-
Cochon ibérique de Pata Negra
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE 44.-
A la bière Echappée de Martigny et taboulé de rhubarbe
- FONDUE DES DRUIDES 49.-
Bœuf mariné façon “Glareyarde” par mon ami Daniel Mollier à Chermignon
- CHOUROUTE TRADITIONNELLE 36.-
Saucisson valaisan, langue, poitrine, lard, Vienne
- PALERON DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNONNE 39.-
Et sa garniture grand-mère
- GNOCCHIS MAISON AU GORGONZOLA 29.-
Poires et noix
- POULPE CROUSTILLANT 44.-
Et sa bisque de Homard et Palourdes
- MILLE FEUILLE DE LANGUE DE BOEUF 32.-
A la moutarde et câpres
- CANNELLONI DE BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE 34.-

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

- POMMES DE TERRE AUX EPICES 7.-
- LEGUMES GRILLÉS 6.-
- VIANDE DES DRUIDES 15.-

TOUTES NOS SAUCES ET FONDS SONT
ENTIEREMENT PRÉPARÉS MAISON PAR NOTRE CHEF
JORGE GONZALEZ ET SON EQUIPE!



Écrivez un avis
sur TripAdvisor

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS LE PRÉCISER LORS DE LA PRISE DE COMMANDE.

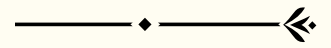
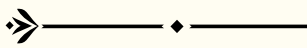
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault &
Millau



LES CHARTEUSES & CO

LA GAULOISE VERTE 12.-
LA GAULOISE JAUNE 12.-
CHARTREUSE VERTE 16.-
CHARTREUSE JAUNE 14.-
GRAND ST.BERNARD MORAND 12.-
LIQUEUR DE MYRTILLE DES PÈRES CHARTEUX 14.-

LES APÉROS 4CL

CAMPARI 8.-
RICARD-PASTIS 6.-
PASTIS HENRI BARDOUIN 8.-
CYNARD 8.-
PORTO BLANC/ROUGE 8.-
MARTINI BLANC /ROUGE 8.-
SUZE 8.-

LES WHISKYS 4CL

ADELPHI BLENDED SCOTCH WHISKY 16 ANS 14.-
KILCHOMAN SLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 14.-
NIKKA FROM THE BARREL BLENDED WHISKY 16.-
OBAN 14 ANS 18.-
TALISKER 10 ANS 16.-
LAGAVULIN 16 ANS 18.-
BALLANTINE'S 12.-
JACK DANIELS 12.-

LA VODKA ET LE RHUM 4CL

TITO'S HANDMADE VODKA 40° 12.-
FLOR DE CAÑA CENTENARIO TERRA 15 AÑOS RON 40° 15.-
PLANTATION 12.-
DIPLOMATICO 12.-

LE GIN 4CL

ARVER LIDO SWISS PINE 18.-
ARVER SWISS PINE DRY 15.-
PORTOFINO DRY GIN 18.-
LUX GENEVA 18.-
KOVAL 18.-
CRISTALLO GOMMER GIN 15.-
LE 2 FRÈRES 18.-
STUDER SWISS HIGHLAND GIN 15.-
APPENZELLER OLD TOM GIN 27 15.-
TRAVELER & COMPANY 15.-
SUNTORY ROKU THE JAPANESE 15.-
MARE MEDITERRANEAN GIN 15.-
CAMBRIDGE DISTILLERY DRY 15.-
CAMBRIDGE ELDERFLOWER GIN LIKOR 18.-
BOMBAY SAPPHIRE 12.-
MONKI'S 47 14.-

Tous nos gins sont exclusivement accompagnés avec du Fever Tree

LE COGNAC ET ARMAGNAC 4CL

FRAPIN VSOP - LE CRU DE CHAMPAGNE 16.-
FRAPIN LE CRU DE COGNAC 14.-
MARTELL VS 14.-
ARMAGNAC DAROZE 12.-

LA TEQUILA

TOPANITO REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA 40° 12.-

LES COCKTAILS

SPRITZ 13.- VIRGIN 11.-
HUGO 13.- VIRGIN 11.-
MOJITO 15.- VIRGIN 10.-
NEGRONI 15.-



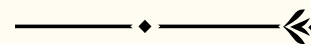
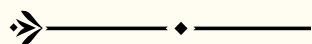
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault &
Millau



LES CLASSICS 4CL

- LIMONCELLO - SEBOCELLO DE PEPONE 8.-
- BAILEY'S 8.-
- AMARETTO DISARONNO 8.-
- AMARO AVERNA 8.-
- AMARO RAMAZZOTI 8.-
- AMARO MONTENEGRO 8.-
- GRAPPA IL MILIN 1998 11.-
- GRAPPA DI NEBBIOLOL 11.-
- GRAPPA DI MOSACATO MAROLO APRÈS 2016 12.-
- GRAPPA DI BAROLO MAROLO 9 ANNI 16.-
- GÉNÉPI D'ANNIVIER 11.-
- CALVALAIS 8.-
- VIELLE PRUNE DES 3 ROIS 10.-
- VIEILLE POIRE DES 3 ROIS 10.-
- WILLIAMINE MORAND 11.-
- ABRICOTINE MORAND 11.-
- COING MORAND 11.-
- MIRABELLE MORAND 11.-
- ABSINTHE LIBERTINE 16.-

LA BIÈRE PRESSION

- L'ELEGANTE LAGER 5.-/8.5
- L'ECHAPPEE IPA 6.-/9.5

LA BIÈRE BOUTEILLE

- PORN STAR IPA 7.-
- MARTINI VICE SESSION IPA, 3,5° 8.-
- FELDSCHLOSSEN SANS ALCOOL 6.-

LES MINÉRALES

- COCA COLA / COCA COLA ZÉRO 33 CL 5.-
- RIVELLA BLEU/ROUGE 5.-
- THE FROID CITRON/PÊCHE 30 CL 5.-
- DIVERS JUS IRIS 6.5
- ROMANETTE 30 CL 4.5
- SAN BITTER 4.5
- SCHWEPPE 4.5
- FEVER TREE 6.-
- RED BULL 8.-
- EAU PLATE /GAZEUSE HENNIEZ 50 CL 5.5
- JUS DE POMME RAMSEIER 5.-
- VERRE DE LAIT 33 CL 2.-
- SIROP 33 CL 2.-

LES CAFÉS

- EXPRESSO 4.-
- CAFÉ 4.-
- RENVERSÉ 4.-
- CAPPUCCINO 5.-
- THÉ NOIR NATURA 4.-
- INFUSION NATURA 4.5
- CHOCOLAT CHAUD 5.-

HOTEL AU TERMINUS
RUE DU BOURG 1
3960 SIERRE
+41 27 455 13 51
WWW.HOTEL-TERMINUS.CH



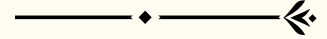
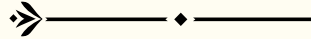


AU TERMINUS

BISTRO

LE BISTRO
DES COPAINS

Gault &
Millau

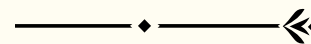
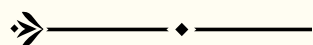


LE BLANC DE CHEZ NOUS

FENDANT	37.5cl	50cl	75cl
Fendant Les Fleurs, Domaines Rouvinez			38.-
Fendant, Clément Luisier	15.-		
JOHANNISBERG			
Johannisberg Mont-Fleuri, Charles Bonvin	24.-		44.-
Johannisberg Soleil d'Or, Cave Imesch			38.-
HEIDA			
Heida Primus Classicus, Cave Orsat		36.-	48.-
Heida Les Fleurs, Domaines Rouvinez			65.-
Heida Queen'J, Clément Luisier			53.-
PETITE ARVINE			
Petite Arvine Château Lichten, Domaines Rouvinez	36.-		65.-
Petite Arvine, Clément Luisier			59.-
Petite Arvine, Primus Classicus, Domaines Rouvinez			48.-
CHARDONNAY			
Chardonnay, Cave Ardevaz, Chamoson			49.-
LES ASSEMBLAGES			
Nez Noir Blanc, Domaines Rouvinez Assemblage de blanc Bio	29.-		51.-
La Trémaille, Domaines Rouvinez Assemblage Arvine, Chardonnay			69.-
Plan Loggier Trois, Charles Bonvin Pinot Blanc, Heida, Johannisberg			45.-
LES BULLES			
	1dl		
Coeur de Domaine brut, Domaines Rouvinez	11.-		76.-
LE ROSÉ			
Nez Noir Rosé, Domaine Rouvinez	5.-		38.-



JE BOIRAI DU LAIT LE JOUR OÙ LES VACHES
MANGERONT DU RAISIN!



LE ROUGE DE CHEZ NOUS

GAMAY	37.5 cl	50cl	75cl	150cl
Primus Classicus, Caves Orsat			38.-	
Gamay, Clément Luisier			39.-	
Gamay Coquet, Charles Bonvin	19.-			
PINOT NOIR				
Terra Cota, Charles Bonvin	24.-		44.-	
Stricto Sensu, Philippe Varone			79.-	
Pinot Noir, Clément Luisier			46.-	
CORNALIN				
Cornalin Sensorielle, Philippe Varone			51.-	
Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			69.-	
SYRAH				
Syrah Frédéric Zufferey, Chippis		36.-	48.-	
Domaine de Crêta-Plan barrique Bio, Domaines Rouvinez			65.-	
Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			69.-	
HUMAGNE ROUGE				
Humagne Rouge Ardévaz, Domaines Rouvinez			65.-	
Humagne Rouge Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			69.-	
MERLOT				
Merlot Primus Classicus, Caves Orsat		36.-	48.-	
Merlot Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			69.-	
Merlot, Cave Ardevaz, Chamoson			56.-	
ASSEMBLAGES				
Nez Noir Rouge Réserve, Domaines Rouvinez		38.-	54.-	
Ardevine, Cave Ardevaz, Chamoson			74.-	
Le Tourmentin 2022, Domaines Rouvinez	39.-		76.-	145.-
Cuvée 1858, Charles Bonvin			96.-	189.-
Coeur de Domaine Rouge, Domaine Rouvinez			89.-	





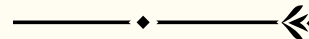
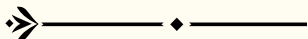
LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS

BISTRO



Gault &
Millau



LA SELECTION DU BOSS POUR AVRIL

LES BLANCS

75cl

COEUR DE DOMAINE BLANC 2013, DOMAINE ROUVINEZ

89.-

MACON LA ROCHE, BOURGUOGNE 2023

54.-

JABOULET AÎNE PARALLÈLE 45 BLANC 2023, CÔTES-DU-RHÔNE AOC BIO

49.-

LES BORDEAUX DE TONTON PATRICK

75cl

Château Langoa Barton 2020

120.-

Château Tertre 2020

115.-

Château Le Petit Ducru Beaucaillou 2020

95.-

Château Rouget Pomerol 2020

125.-

Château Olivier 2020

135.-

Château Haut Marbuzet 2020

115.-

Château Larmande 2020

135.-

Château Larmande 2019

110.-

Château Chasse-Spleen 2019

110.-

Château Rouget 2019

115.-

Château Leoville Las Cases 2019

380.-

Château Pedesclaux 2020

115.-



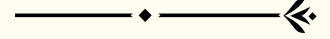
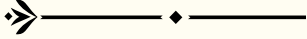


LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS
BISTRO



Gault &
Millau



LES VINS DE NOS COUSINS

FRANCE

Les Aphyllanthes Cuvée des Galets 2021 Côtes-du-Rhône Villages AC BIO	49.-
Crozes Hermitage, Les Hauts granitiques, J.Boutin 2022	69.-
Châteauneuf de Pape, Domaine La Bastide Saint-Dominique 2021	79.-
Corbières, Blondus Ricardus, Pierre Richard 2021	49.-
Syrah de Pierre Richard, macuvée personnelle 2022	59.-

CHAMPAGNE

dl
16.-

110.-

ITALIE

La Corte del Pozzo 2021 Valpolicella Ripasso DOC BIO	49.-
Mauro Molino Barbera d'Alba DOC 2022	52.-
Perbruno, Syrah, Costa Toscana IGT 2020	64.-
Ciauria, Etna Rosso DOC 2021	46.-

ESPAGNE

Joan Simó Viatge al Priorat 2021 Priorat DOCA	62.-
---	------

ARGENTINE

Amalaya Malbec Gran Corte Barrel Selection 2020 Cafayate	54.-
--	------

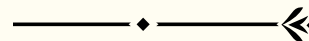
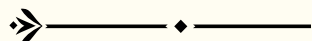




LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS
BISTRO

**Gault &
Millau**



NOTRE CAVE A CIGARS

N°1 Short-wide (Gordito)

Ring 60 (ø23mm), longueur 11 cm

CHF 17.-

N°2 Piramide (Torpedo)

Ring 52 (ø21 mm), longueur 15.3 cm

CHF 19.-

N°3 Robusto

Ring 50 (ø19.8mm), longueur 12.4 cm

CHF 16.-

N°4 Short Gordito

Ring 70 (ø27mm), longueur 10 cm

CHF 19.-

N°5 Salomon

Ring 52 (ø20mm), longueur 19 cm

CHF 32.-

N°6 Big Hermano - 1866

Ring 66 (ø26mm), longueur 18 cm

